

Caractéristiques du produit

Four pour préparation rapide		
Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection



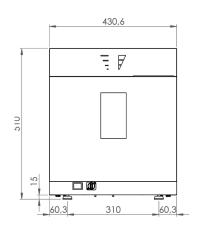
- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 1
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 2/3
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non

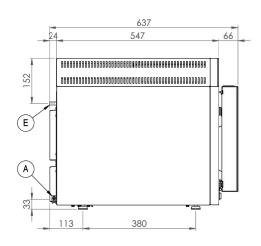
Code SAP	00021417	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	431	Nombre de GN / EN	1
Profondeur nette [mm]	637	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	510	Type de contrôle	Écran tactile
Poids net [kg]	45.00	Taille de l'écran	7»
Puissance électrique [kW]	3.300	Max. hauteur du GN inséré [mm]	400
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

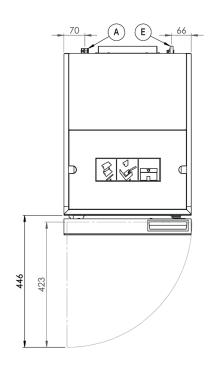


Dessin technique

Four pour préparation rapide		
Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection



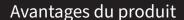




A Electrical connection

E Humidity discharge

2024-02-15 1 www.rmgastro.com





Four pour préparation rapide		
Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

Écran couleur tactile 7»

clarté, contrôle simple et clair

- gain de temps et de main d'œuvre, rapidité de contrôle
- Pas de filtre ni de hotte il n'est pas nécessaire de nettoyer le filtre, la hotte ou de les remplacer
  - facilité d'entretien, économies de coûts
  - **Aucune installation requise**

utilisation immédiate

- gain de temps, économie de coûts
- Préparation des aliments en moins de 2,5 minutes

vitesse de préparation = chauffage des aliments

- gain de temps, économie de coûts
- Il permet de cuisiner, chauffer et régénérer

plusieurs fonctions dans un seul appareil

- économiser de l'espace pour acheter plus d'appareils, économiser des coûts
- Système de cuisson combiné la nourriture est chaude à l'intérieur, croustillante à la surface
  - nourriture plus savoureuse pas caoutchouteuse comme celle du micro-ondes
- Aucun raccordement à l'eau requis

variabilité du placement de l'appareil

- facilité d'entretien simple, économie de coûts, gain de temps, gain de place
- Jusqu'à 18 recettes prédéfinies

contrôle intuitif, contrôle rapide

- gain de temps, économie de travail humain, personnel moins qualifié
- Personnalisation des recettes

des recettes adaptées aux utilisateurs

- économie de travail et personnalisation

Parties internes amovibles de l'appareil

facile à nettoyer et à entretenir

gain de temps, économie de coûts

Plateau antiadhésif 2/3 GN sans avoir besoin d'utiliser du papier sulfurisé, sulfurisé ou aluminium

- économies de coûts, économies de matériel de préparation des aliments, gains de temps
- **Accordeur PoP** réglage automatique de la température et de l'humidité selon le résultat souhaité du client
  - nourriture plus savoureuse, client satisfait, service satisfait
- PoP Vapeur + Impact d'Air 13

technologie à vapeur pour accélérer le processus

- gain de temps, nourriture croustillante, nourriture savoureuse et non caoutchouteuse
- Flux convection
  - Circulation d'air chaud à grande vitesse à l'intérieur
    - savoureux plat croustillant en surface, chaud à l'intérieur, client satisfait
- **Haute performance**

jusqu'à 4 cycles de cuisson avec un réservoir d'eau (3 l)

- coûts d'exploitation très faibles, gain de temps pour l'exploitation de l'appareil



Paramètres techniques

Four pour préparation rapide		
Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00021417		<b>14. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:</b> 360
2. Largeur nette [mm]: 431		15. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 445
3. Profondeur nette [mm]: 637		<b>16. Hauteur de la pièce interne [mm]:</b> 255
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 510		<b>17. Contrôle de l'humidité:</b> Oui, mesure indirecte
<ul> <li>5. Poids net [kg]: 45.00</li> <li>6. Largeur brute [mm]: 470</li> <li>7. Profondeur brute [mm]: 720</li> </ul>		18. Empilabilité: Non  19. Type de contrôle: Écran tactile
		8. Hauteur brute [mm]: 620
9. Poids brut [kg]: 60.00		22. Formation de la vapeur: Injection
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		23. Version plus robuste: Non
11. Puissance électrique [kW]: 3.300		<b>24. Taille de l'écran:</b> 7»
<b>12. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>25. Cuisson sur plusieurs niveaux:</b> Non
13. La couleur extérieure de l'appa	reil:	26. Réglage avancé de l'humidité:

Noir

Non



Paramètres techniques

Four pour préparation rapide		
Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection
<b>27. Cuisson lente:</b> Non		<b>32. Type de chauffage de l'appareil:</b> Vapeur

27. Cuisson lente: Non	32. Type de chauffage de l'appareil:  Vapeur
<b>28. Équipement standard pour l'appareil:</b> Grande pelle à four	<b>33. Nombre de GN / EN:</b>
29. Nombre de feux/foyers:	<b>34. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 2/3
30. Port USB: Oui, pour l'actualisation du firmware	35. Max. hauteur du GN inséré [mm]: 400

31. Nombre de programmes prédéfinis:	36. Section des conducteurs CU [mm²]:
18	0,75